Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 25 (8) Marca **№ 19** ROK 1854.

WIADOMOŚĆ STATYSTYCZNA

O fabrykacyi Cukru.

W KRÓLESTWIE POLSKIÉM

W ROKU 1852—1853.

W roku 1852—1853, liczącym się od dnia 1 (13) Września 1852 do tegoż dnia 1853 roku, znajdowało się w Królestwie Polskiém Fabryk cukrowych 54; mianowicie:

W Gubernii Warszawskiéj 32, Radomskiéj 8, Lubelskiéj 11, Płockiéj 1, Augustowskiéj 2. Z pomiędzy nich było czynnemi tylko 49.

Fabrykacya wykonywana była: według systematu prasowego, w fabrykach 44; według systematu maceracyjnego, w fabrykach 3; według jednego i drugiego systematu razem, w jednéj fabryce Oporów, w Powiecie Gostyńskim; a fabryka Łomża, w Powiecie Łomżyńskim zatrudniała się samém tylko rafinowaniem nabywanéj z innych fabryk mączki cukrowéj.

Przerobiono na cukier buraków świeżych pudów 6,256 590
» » » zasuszonych pudów 5,100

Z przerobionych na cukier buraków, tudzież z syropów i innych nie wykończonych materyałów, z roku poprzedniego pozostałych w ilości około 49,000 pudów, otrzymano mączki cukrowéj na przedaż lub do rafineryi zdatnéj, pudów 367,620, a pozostało różnych materyałów do dalszego jeszcze w następnym roku przerobienia i oczyszczenia około 51,000 pudów.

Procent wydajności mączki cukrowéj, zdatnéj do rafineryi lub na przedaż, wzięty w stosunku wagi buraków, i z uwagą na niewykończone jeszcze materyały na rok następny pozostałe, wynosił 4,94 %.

W 24ch fabrykach wyrabiano cukier w głowach, i wyrobiono go pudów 282,504; a na wyrób ten użyto mączki cukrowéj około 365,000 pudów.

W stosunku więc ludności kraju, wyrób mączki dochodził, do 3,06, a wyrób cukru w głowach do 2,35 funtów na jedno indywiduum ludności.

Przy fabrykacyi zatrudnionych było ludzi: stale pracujących 1565, czasowo przybieranych 5,026; zużyto zaś na paliwo:

Drzewa sążni 37,442, torfu 106, węgla kamiennego 200.

Guano

I JEGO ROZLICZNE GATUNKI.

Do towarzystwa rolniczego Niższéj Sekwany, z Hawru nadesłano próbki guana, mające odpowiadać w własnościach guanu przywożonemu z Peru. Z tego powodu wyżéj wspomniane towarzystwo zawezwało p. Girardin'a, członka francuzkiéj Akademii Nauk, aby on wykonał próby porównawcze rozlicznych nawozów, przedawanych w Hawrze pod imieniem *guano*, a to w tym celu, żeby można postawić w możności uchronienia się gospodarzy wiejskich, od tego nowego rodzaju oszustwa; tembardziéj, że rolnicy francuzcy coraz to więcéj zaprowadzają u siebie nawozy z guano, i to w znacznéj ilości. Kilka danych statystycznych, pokażą o ile w upływie lat ostatnich powiększył się tam przywóz guano.

W handlowych stosunkach Francyi z jéj kolonijami i innemi państwami, które publicznie drukiem ogłaszane bywają, w przeciągu lat 10, to jest od 1837 do 1845 roku, nie ma wcale wzmianki o przywozie guano do Francyi; lecz zaczynając od téj pory, ilość przywiezionego guano do r. 1851 włącznie, była następująca:

Lata	ilość pudy	wartość rub. sr.
1845	410 000	134.420
1846	191,000	62,600
1847	92,000	30,109
1848	324 000	199 779
1849	239 000	196 236
1850	164.700	134 960
1851	234,000	191,700

Miejscami wywozowemi są: Posiadłości Sardynii, zachodni brzeg Afryki, wyspa Ŝgo Maurycego, Stany Zjednoczone Amerykańskie, Brazylija, Peru, Chili, Rio de la Plata i t. p.

W Anglii rzeczywiste użycie li tylko peruwiańskiego guano, jest tak wielkie, że ono rocznie dochodzi ilości więcéj niekiedy jak 6,000,000 pudów.

Początkowo, kiedy uznano dobroć użycia guano za nawóz, w Europie znane było tylko peruwiańskie guano, zbierane na wyspach *Czyncza* w pobliżu *Pisko*, *Iza*, *Iło* i *Aryka*, położonych bardziéj ku południowi. W końcu 1841 roku pewne towarzystwo nazwane *Peruwiańskiem*, przebywające w *Lima*, a składające się z francuzkich, angielskich i peruwiańskich domów handlowych, nabyło od rządów Peru i Boliwii wyłączne prawo na guano, i sprowadzało go do Europy.

Po upływie lat kilku, odkryto ogromne zapasy guana przy południowo-zachodnich krańcach Afryki, na ziemi przynależnéj do kolonii przylądka Dobréj Nadziei, na wyspach *Iczaboe*, *Angra-Pekena*, *Malaga* innych i lubo to afrykańskie guano w własnościach mniéj dobrém się okazało od peruwiańskiego, jednakże mimo to okręty angielskie zjawiły się po nie, w tak ogromnéj liczbie, że te zapasy wkrótce wyczerpanemi zostały. Zjednéj żądza otrzymania większych wygód, a z drugiéj sprzeczki z towarzystwem *Peruwiańskiem*, zmusiły kupców tak francuzkich jako i angielskich szukać wszędzie guana. W skutku tych poszukiwań, znalezionem zostało guano na przylądku *Tenec*, na kilku wyspach około *Algieru* i na brzegach *Patagonii*.

Obecnie, guano przywozi się ze wszystkich tych miejsc do Europy, a nawet z innych mniéj znanych; lecz w każdym razie, te nowe gatunki guana, jako nawóz, daleko niższéj są wartości od peruwiańskiego, własności którego zawsze jednakie, jeżeli tylko długo wystawioném nie było na wpływ powietrza, lub też nie domieszano do niego innych ingredyencyj.

Przywożący guano starannie ukrywają miejsca z których je wydobyli, a to w tym celu, żeby kupujący byli mniemania, że isto-

tnie przedają *guano z Peru,* którego własności w Europie już dobrze są znane: za dowód że sprowadzający szukają sposobności oszukać potrzebujących guana, posłużyć mogą ich ogłoszenia, w których swój towar nazywają guanem peruwiańskiém lub guanem najlepszego gatunku.

Bez wątpienia, śmieszną jest rzeczą wymagać od kupców, aby oni tylko peruwiańskie sprowadzali guano; lecz należałoby ich zobowiezywać aby je przedawali pod własnemi nazwami; to dałoby możność należnego ocenienia każdego gatunku wyłącznie, oraz przeszkodziłoby możności pomieszania wzajemnego lub z peruwiańskim, a te ostatnie przecież, oddawna jest znane i z analitycznych rozbiorów, i własności, nieomal każdemu postępowemu gospodarzowi nie obcych. Mimo to wszakże podamy tu jego cznaki i własności.

Peruwiańskie guano, jest w postaci suchego proszku, ma ono kolor blado-żółty, podobny do koloru kawy ze śmietanką; ten proszek nabiera koloru czekoladowego, jeżeli długo wystawionym będzie na działanie powietrza, lub też jeżeli będzie zleżałym; oprócz tego w tym ostatnim razie, to jest gdy długo jest wystawionėm na wpływ powietrza guano, bardzo wilgotnieje, staje się cięższém i do palców przylega.

Guano wydaje silny zapach moczu czyli amoniakalny, sprawujący kichanie. Smak jego mocno ostry i słony. W miąższości swéj proszek guano przedstawia mnóstwo białawych grupek, na pół twardych, które można zetrzéć w palcach; jeżeli zaś poddamy te grupki działaniu powietrza, to prędko one rozsypują się na proszekiwydają silny amonialny zapach.

Jeżeli peruwiańskie guano rzucimy do wody, to ono natychmiast osiada na dnie, nie zostawiając nic na powierzchni. Przy nagrzewaniu czernieje ono od ognia, pali się słabym płomieniem, wydając mocny zapach amonii; popiół ma postać dziurkowatego żużla, koloru białego wpadającego w odcień lazurowy; waga popiołu bywa zmienną od 27,5 do 35 części na 100 pierwiastkowéj wagi.

Guano peruwiańskie starte razem z gryzącém wapnem na proszek, natychmiast wydaje silny zapach amoniaku. Jeżeli takowe guano włożymy do szklanki napełnionéj nasyconym roztworem chlorku wapna, to natychmiast zaczną wydzielać się pęcherzyki, i to wydzielanie trwa czas dość długi. Kwas solny, nalany na to guano, wzbudza tylko lekkie wzburzenie; zwilżone kwasem saletrowym i wysuszone w porcelanowéj miseczce czyli parowniczce, guano nabiera pięknego czarnego koloru.

Nakoniec, peruwiańskie guano bardzo rzadko zawiera w sobie kamienie krzemionkowe, lecz tylko piasek w ilości od $1\frac{1}{2}$ %, a największa ilość piasku bywa niekiedy od $2\frac{1}{2}$ do 3 procentów, na sto części guana.

Podług wszystkich dopiéro opisanych własności, z łatwością można odróżnić guano peruwiańskie od innych gatunków guana; albowiem te ostatnie przedstawiają widoczne różnice, jeżeli nie we wszystkich, to w wielu swych własnościach, jak to można widzieć z następującego porównania.

Pan Girardin, dla spełnienia poruczonéj mu czynności przez Rolnicze Towarzystwo Niższéj Sekwany, otrzymał w Hawrze 13 próbek rozlicznych gatunków guana, przywiezionych na trzynastu okrętach do sprzedaży.

Klasyfiakacya i miejsca z których przywieziono tyle rozlicznych gatunków guana, są następujące:

Ner 1. W workach wagi około 5 funtów, z napisem *Borneo* i plombą, z napisem na jednéj stronie, *Monopolne guano z Peru,* a na drugiéj *Gutens* i *Companie.* To guano, nieprzezroczystego ciemno czerwonawego koloru, w miąższości ma bardzo wiele krupek dość znacznych, wydaje silny zapach, smak ma ostry i słonawy.

Ner 2. W woreczkach z napisem na obudwu stronach *Nelli* i *Matilda,* ważących więcéj jak 12 funtów, przy otworze woreczka znajduje się plomba podobna bardzo jak u Nru 1go.

To guano ma kolor czerwonéj dobrze wypalonéj cegły, miękkie za dotknięciem i cokolwiek wilgotne, w objętości swéj zawiera wiele krupek, zapach jego mocny, a smak ostry i bardzo słony.

Ner 3. W płóciennych woreczkach, z napisem *Borneo* i z plombą podobną do poprzedzających.

Guano to ma kolor podobny do kawy ze śmietanką, przy namacaniu zdaje się cokolwiek być mokrém, zapach ma mocny, a smak ostry i bardzo słony.

Ner 4. *Białe guano* z *Boliwii.* Ma kolor białawy, za dotknięciem bardzo mokre; zawiera w sobie wiele krupek czyli wielkich grudek wewnątrz białawych; w obojętności jego dają się widziéć szczątki piór i nawet całe małe piórka, zapach jego mocno amoniakalny, smak ostry i słony.

Ner 5. Guano powstało z pomięszania białego boliwskiego z chilijskim guanem, ma kolor czerwonawy; przedstawia mnóstwo białawych krupek, ze szczątkami istot organiczno roślinnych, zapach jego słaby amoniakalny, smak ostry i słony.

Ner 6. Guano oznaczone imieniem *Chili-lag*, miejsce wydobycia niewiadome. Koloru czekoladowego, zawiera w sobie nie wielką ilość krupek, nie obejmuje organicznych szczątków, silnie pochłania wilgoć, zapach mocno-amoniakalny, smak ostry i słony.

Ner 7. Guano pod imieniem *Żółtego Chilijskiego* znane, miejsce wydobywania niewiadome. Ciemnawego blado-żółtego koloru. Bardzo mokre, nie ma krupek, obejmuje w sobie wiele ptasich piór. Bez zapachu, smak jego słony i słabo ostry.

Ner 8. Guano z *Patagonii*, w workach z bardzo grubego płótna, na stronie jednéj jest napis *II*, na stronie drugiéj *1*. Bardzo blado, burawego koloru, z mnóstwem krupek, za dotknięciem zdaje się być bardzo wilgotném, zapach ma silny, smak ostry i słony.

Ner 9. Guano z *Patagonii*, w takich samych workach, z napisami na jednéj stronie *R*, na drugiéj 2. Jest nieprzezroczystego blado-żółtego koloru, ma nie wielką ilość krupek, zdaje się nie bardzo mokre, za dotknięciem twardsze od poprzedniego, prawie nie ma zapachu, smak daleko słabszy jak w Nrze 8.

Ner 10. Guano, uważane za jeden z gatunków chilijskiego. Jest koloru ciemno-żółtego, przedstawia w masie bardzo wielkie grupki i kamienie, z licznemi organicznemi szczątkami, piórami, małemi gałązkami i t. p. na spojrzenie nie bardzo mokre. Nie ma ani zapachu ani smaku.

Ner 11. Guano koloru kawy ze śmietanką, z mnóstwem krupek i kamieni; przełamawszy krupkę widziéć się daje mnóstwo świecących punktów, guano te obfite jest w szczątki roślinnych istot i ptasich piór, nie ma zapachu, smak słonawy.

Ner 12. Guano piaskowo żółtego koloru, krupek nie wiele, te małe, nie posiada szczątków istot organicznych, zapachu i smaku nie ma śladu.

Ner 13. Guano z *Patagonii*, z wyspy *Jaczman*, koloru burego, zawiera w sobie mnóstwo małych okrągłych kamieni znajduje się w niém wielka ilość szczątków drzewa i wełny, zapachu żadnego a smak taki jak ziemia posiada.

Nie przystępując do chemicznego rozbioru, p. Girardin robił doświadczenia z guano mechanicznie, dla oznaczenia względnie ilości znajdujących się w niém kamieni krzemionkowych (piaskowcu) krupek pulchnych i proszku. Dla tego każdy gatunek guano był przesiewanym przez sito blaszane z dziurkami na 0,2 linii, a zatém tylko najmielszy pyłek przelatał przez te dziurki. Wszystko, co pozostało na sicie, było potłuczonem w marmurowym moździerzu, i znów przesiewaném zostało, wtenczas na sicie zostały tylko maleńkie kamienie. Widocznie że te ostatnie nie mają zupełnie własności nawozu, i dla tego, im ich jest mniéj, tém lepsze guano. Tym sposobem otrzymano dane o mechanicznéj mieszaninie każdego z osobna rodzaju guana, jak następuje. *(Dokończenie nastąpi.)*

Jeszcze jeden sposób do wygubienia wołczków.

Jest nim *Madia sativa,* roślina olejna z Chili, któréj uprawę jako rośliny olejnéj już dawniéj w Europie próbowano i jedynie dla tego znowu zarzucono, że nasienie jéj zbyt nierównie u nas dojrzewa, przez co wielka część onegoż bezużyteczną zostaje. Gdy z resztą w naszym

klimacie dość dobrze w gruncie prosperuje a nadto dość ozdobnym swym kwiatem do upiększenia ogrodów służyć może, wartoby ją, chociażby tylko jako środek przeciwko wołczkom, w małych partyjkach w ogrodach naszych zasiewać, w którymto celu przechowuje ją się zielono zerzniętą.

Nasienia jéj dostać można w handlu nasion pp. Moschkovitz etc. Sieglincg w Erfurcie po 6 s. gr. funt.

Szkółka nasion Zbożowych.

Pan Lecouteux znaczny posiadacz ziemi na wyspie Jersey doprowadził czystość i grubość ziarna do wysokiego stopnia udoskonalenia. Obok znacznego polowego gospodarstwa utrzymuje on szkółkę ziarn zbożowych. Na kwaterze ogrodowéj dobrze skopanéj i zgnojonéj zasiewa pszenicę, a wybrawszy naprzód najpiekniejsze kłosy, ostremi nożycami wierzchołek i spód ich odcina, ziarna pozostałe ze środka kłosa, jako najdorodniejsze, sieje, a podczas rośnięcia pielęgnuje, podlewa i zbiéra tym sposobem o wiele dorodniéjsze ziarno, które na rok następny w polu wysiéwa. Tak samo postępuje z żytem, jęczmieniem i owsem. Na całéj wyspie znane i drogo płacone jest zboże udoskonalone p. Lecouteux. *(Annuaire de l'horticulteur).*

Środek na oparzenie. Niektóre dzienniki podały użycie mąki pszennéj, jako środek na oparzeliznę. Obywatel z Dayton donosi, iż doświadczył go z dobrym skutkiem. Dziecię podczas wieczerzy, mówi on, wywróciwszy nagle filiżankę z herbatą, mocno poparzyło sobie lewą rękę i ramię. Przyniosłem natychmiast kosz z mąką pszenną, włożyłem w nią rękę dziecka, a przykładałem starannie na opatrzone ramię. Skutek okazał się zadziwiający, gdyż ból ustał natychmiast. Obandażowałem potém wolno rękę, przyłożywszy na skórę obficie mąki; a nazajutrz rano nie było najmniejszego śladu oparzenia i dziecko żadnego nie doświadczało bólu przez użycie tego środka.

(Tyg. Rol. Krak.) *(Mark-Lane Expr).*

FABRYKACYA CUKRU
W HERMANOWIE I ŁYSZKOWICACH.

(Dalszy ciąg.)

Drugi produkt gotuje się do próby nitkowatéj i zlewa się do skrzyń dużych dla skrystalizowania; w tydzień już jest zdatny do wzięcia na turbiny dla oczyszczenia go. Budowa turbinów (maszyny odśrodkowe) polega na zasadzie siły odśrodkowéj; bielenie zaś cukru następuje przez zupełne oderwanie syropu od kryształów nadzwyczajnym ciągiem powietrza. Jest to cylinder z żelaza lanego u góry otwerty, nad którym wznosi się rodzaj łuku, przez środek tego przechodzi oś pionowo, obracająca się w panewce umieszczonéj na podstawie owego cylindra i dźwigająca na sobie turbin, czyli bęben, stanowiący podobny rodzaj cylindra z dołu zamknięty, w bocznych ścianach opatrzony otworami dla odcieku syropu, a u góry kończy się jak i pierwszy nieco lejowato, aby przeszkodzić wypadaniu czyszczącéj się massy na zewnątrz. Do wewnętrznéj ściany tego cylindra przymocowaną jest siatka druciana miedziana, na któréj osiadają kryształy, syrop zaś wycieka przez siatkę do pierwszego cylindra, zkąd otworem u dołu znajdującym się odchodzi do przeznaczonego zbiornika. Poprawiono zaś obecnie owe turbiny, dając drut spiralny pomiędzy siatką a ścianą drugiego cylindra, bez tego zaś ulepszenia łatwo otworki i siatka zapychają się, przez co robota opóźnia się i syrop dokładnie nie odcieka. Bieg turbinom nadaje maszyna parowa o sile czterech koni, poruszając wał żelazny na którym osadzone są szerokie szejby, zostające w związku przez kommunikacyę pasową z dwoma kółkami obok siebie znajdującemi się, z których jedno wolno a drugie stale jest przymocowane; na téj samej osi osadzone jest koło wprawiające swoim ruchem w bieg koło osadzone na osi pionowéj do któréj przymocowany jest turbin. Maszyna parowa puszczona w bieg wprawia wszystko w ruch; chcąc który turbin zatrzymać, za pomocą stosownego przyrządu przeprowadza się pas z kółka stałego, na kółko wolno chodzące (wolno obracające się około wała) i turbin może być wstrzymanym. (Dokładny opis i rysunek znajduje się w piśmie *Polytechnisches Journal.)* Bieg mają nadzwyczaj prędki: 1000—1200 razy obracają się na minutę, dla tego muszą być dokładnie pionowo ustawione, inaczéj mocno się trzęsą i łatwo zniszczeniu uledz mogą.

Produkt drugi mocno się krystalizuje w skrzyniach, trzeba zatém rozrabiać go i przez rodzaj sita przepuszczać, aby duże kawały do bębna się nie dostawały, gdyż wtedy bęben mocno uderza w stronę bardziéj obciążoną, a przy prędkim biegu maszyny może zrządzić znaczne szkody. W Hermanowie przerabia się II gi i III ci produkt na dwóch turbinach; II gi produkt bieli się klersą i wprost używa się do rafinady; dekuje się dwa razy: raz syropem własnym, drugi raz klersą, mianowicie: zaczynając robotę nalewa się massy cukrowéj skrystalizowanéj szaflik (połowę bębna) i puszcza się turbin w ruch, kiedy obciekinie pierwszy syrop, daje się małą ilość wody, a potém nieco klarsy, syrop ztąd odchodzący odprowadza się do osobnego zbiornika; następny zatém bęben już nie dostaje wody na dekę ale osobno zebrany syrop, a drugi raz czystą klersę. Syrop ztąd otrzymany gotuje się do próby nitkowéj i zlewa się do skrzyń większych, a w 10—15 dni już jest dostatecznie skrystalizowany dla oczyszczenia go na turbinach. Trzeci produkt nie bieli się klersą lecz tylko oczyszcza od syropu i przeznacza się w części do klarowania na feine lompen (gatunek cukru używany do bielenia rafinady), w części na ordynarne lompy. Syrop jego jest biedny w cukier, dla tego téż odgotowany musi długo zostawać w skrzyniach dla skrystalizowania; a następnie nie przerabia się na turbinach, gdyż kryształy są za drobne, tylko wybiera się do skrzynek Szucenbacha dla powolnego oddzielenia się massy. Są to skrzynki na łokieć długie, tyleż szerokie, stopę wysokie; nad samém dnem opatrzone otworem zamykanym, dla odpływu melasy; w całowéj wysokości nad dnem są druty podtrzymujące siatkę drucianą gęstą, przez którą cedzi się massa, a na niéj zostają kryształy cukru. Skrzynki napełnione massą cukrową ustawiają się nad rynną, odprowadzającą melasę jedna na drugiéj nieco pochyło ku otworowi. W kilka dni, kiedy się cukier nieco osiędzie w skrzynkach, wyjmują się zatyczki aby melasa odciekła; co gdy nastąpiło, wybija się ów cukier brudny ze skrzynek do ogrzewaczy, gdzie dodaje się nieco wody i ogrzewa się powoli, przy ustawicznem przerabianiu. Nazywają to fabrykanci szmelcą (z niemieckiego topić), ogrzewa się blisko do 70° R; nalewa się w formy duże zwane Bastrami, a drugiego lub trzeciego dnia gdy stwardnieje, przesyła się na górę do odciekalni, gdzie na garnkach lub stosowniéj na gestellach ustawiają się; syrop z nich odchodzący, jeżeli zawiera nieco cukru, gotuje się i zlewa się do dużych skrzyń do krystalizacyi, jeżeli zaś jest biedny w cukier, to sprzedaje się pod imieniem syropu; ma się rozumieć drożéj jak melassa, gdyż jest od niéj lepszy.

Rafinowanie cukru.

Rafinowanie cukru polega na sklarowaniu cukru białego i gotowaniu z téj klersy rafinady. Nasilniejszy i najjędrniejszy jest cukier z pierwszego produktu; z następnych produktów otrzymuje się także cukier biały, ale rafinada z nich samych nie ma takiéj zwięzłości jak z pierwszego produktu, dla tego téż w fabrykach starają się tak rozdzielić i połączyć produkta, aby cukier do handlu wychodzący przez cały rok był jednostajny. W Hermanowie Iszy i IIgi produkt bezpośrednio się używają do rafinady, jako już wybielone; zaś produkt IIIci i IVty, czyli szmelce, klarują się na ordynarne lompy, gotują się razem z syropem zielonym od rafinady, bielą się jak lompy z pierwszego produktu; syrop zielony, który po pierwszém dekowaniu odcieka, gotuje się osobno i daje tak zwane bastry, z któremi tak samo postępuje się jak ze szmelcami; zaś syrop z następnych dekowań zwany białym, gotuje się razem z syropem zielonym od rafinady i klersą na lompy ordynarne.

Klarowanie uskutecznia się w dużych kotłach, zwanych klerfannami, ogrzewanych parą wtryskującą do kotła otworami węża na dnie kotła umieszczonego. Napuszcza się do $1/3$ wysokości wody czystéj, leje się stosownie ilość krwi (np. do kotła w którym 3000 funtów cukru się klaruje, bierze się 5—6 garncy), rozrobiwszy dobrze wiosłem wsypuje się cukier brudny IIIci i IVty produkt, oraz bastry, ogrzewa

się powoli parą i ciągle mięsza; gdy się cukier roztopi, dodaje się do powyższego kotła 4—5 garcy mączki z kości palonéj i daléj się zwolna ogrzewa, przy ustawiczném mięszaniu; tworzy się piana, coraz wyżéj się wznosi, miejscami pęka, a z otworów wydobywa się płyn, za którym wpadająca piana jakby w kłęby się zwija; to są znaki dobrze uskutecznionego klarowania. Po zagotowaniu bierze się próbę do szklanki, a pył węglowy powinien prędko osiadać, zostawiając płyn żółtawy, ale zupełnie klarowny; płyn ten ma wskazywać 30° B. na gorąco, jeżeli jest mocniejszy, dopuszcza się nieco wody i drugi raz zagotuje. W każdym jednak razie dobrze jest kilka razy zagotować, płyn bowiem lepiéj się rozjaśnia, brud łatwiéj się oddziela. Tak oczyszczony płyn przechodzi na cedzidło Taylora: są to skrzynie miedziane na 4 łokcie wysokie, na 2 łokcie długie i szerokie, mające na stopę od góry blachę miedzianą z 36 otworami, dla przymocowania worków przeznaczonych na cedzenie płynu, u dołu jest kran do wypuszczenia klersy do właściwego zbiornika. Worki do tego używają się z płótna cienkiego, ale gęsto tkanego, mają pozór uciętego rękawa; w górnéj części obszywa się cienki powrozek, aby worek utrzymać w otworze rodzajem dość szerokiego kołka przymocowany; u spodu zawiązuje się szpagatem. Na tak przyrządzone cedzidło spada wrzący płyn, przechodzi przez worki, a ścięte białko krwi z pyłem węglowym i wszelkim brudem zostaje w workach; gdy worki napełnią się osadem i więcéj użytemi być nie mogą, przeznacza się inne cedzidło. W osadzie w workach znajduje się znaczna ilość cukru, dla pozyskania którego moczą się worki i wytrząsa się z nich osad do osobnego kotła; poczém myją się worki, a woda ztąd zlewa się do kotła na ów osad, zagotuje się mocno, rozmięsza i spuszcza do skrzyni wyłożonéj płótnem, gdzie osad zostaje, zaś woda słodka odcieka do zbiornika, a ztąd do klerfanny. Woda z wymycia worków na czysto, po zagotowaniu jeszcze raz puszcza się na osad; tym sposobem wycieńczony pył oddają z fabryki do użycia gospodarskiego, jako dzielny nawóz. Jeżeli biały syrop lompowy jest czysty, to wprost używa się do gotowania, w przeciwnym zaś razie klaruje się razem z powyższemi produktami. Tak przysposobiona klersa, w połączeniu z syropem zielonym rafinady gotuje się w kryształy jak pierwszy produkt: i daje ordynarne lompy dla odróżnienia od pierwszego produktu saft-lompami zwane.

(Dokończenie nastąpi.)

WIADOMOSCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Grójec 2 Marca 1854 r. Na targu dzisiejszym następujące ceny płacone tu były: Pszenicy czetwiert r. sr. 11 kop. 65; żyto rub. sr. 8. kop. 30 jęczmień r. sr. 6 kop. 70; owies r. sr. 4 kop. 17; rzepak rub. sr. — kop. —; groch r. sr. — kop. —; proso r. sr. — kop. —; gryka rub. — kop. —; kartofle rub. sr. 3 k. 32; buraki rub. sr. — kop. —; siana pud kop. sr. 30; słomy kopa rub. sr. 3 kop. —; okowity garniec rub. sr. 1 kop. 35, szumówki kop. 90.— Dowieziono w ciągu tygodnia czetwierti 346. Znajduje się w składach 120.

Gdańsk, 2 Marca. Ns ostatnim londyńskim targu, pszenica krajowa podniosła się znowu o 1 do 2 szyl. a na zagraniczną z podwyższeniem 1 szyl. był dobry i łatwy odbyt.

W ciągu tygodnia dostawiono do Londynu.

	pszenicy	jęczmienia	owsa	bobu grochu	siemia lnia. i rzepaków	mąki centnarów
z kraju	4664	7961	12837	1803	—	38125
z zagranicy	18646	7705	8698	2074	6066	50668

Wszystkie prowincyonalne, szkockie i irlandzkie targi zamknęły się z równém podniesieniem i dążnością ku dalszéj poprawie.

We Francyi handel zbożowy przybrał charakter ogólnego ożywienia. W Paryżu jednak urzędowe notowania nie zmieniły się.

W Hamburgu i Holandyi obrot interesów był znaczny po najwyższych cenach, lecz bez podwyższenia.

Na naszéj giełdzie nie widzieliśmy wiele ruchu i spekulanci, zwłaszcza ną większe partye, bardzo oględnie w interes wchodzili. Zboże z dowozu lądowego i koleją żelazną po najwyższych ostatnich cenach łatwo odchodziło i dla tego notowań naszych w zeszłém sprawozdaniu zamieszczonych, zmieniać nie widziemy potrzeby.

Mamy zupełną odwilż, lody dotąd nigdzie się nie ruszyły.

Kursa zamian. Londyn 195¾, Amsterdam 102, Hamburg 45.

Makowski Kendzior et Comp.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ

Dnia 5 Marca 1854 roku. PAPIERY	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcye w Certyf. Hamb. 4%	—	—
Rossyjsko-Angielska pożyczka 5%	83	—
Polskie Obligacye Skarbu 4%	60	—
» Listy Zastawne nowe	—	84
» Obigacye Udziałowe	—	—
» Obligacye 500 złotowe	—	—
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	—	—
» B. 100 »	—	21

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 27 Lutego (7 Marca) 1854 r.		ŻĄDAJĄ r. sr.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ r. sr.	DAJĄ kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	97	50	97	20
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	147	—	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	60	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	—	—
Petersburg ditto	1 M.	98	50	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	78	75	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Pół-Imperyały Rossyjskie		—	—	5	25
Holenderskie dukaty nowe		—	—	—	—
» » stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie Assygnaty		—	—	—	—
Austryackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rub. sr.		—	—	—	—
oprócz kuponu 4%		68	26	—	—
Listy zastawne białe II okresu oprócz kup. (*)		—	—	—	—
» » III » za 15 r. sr.		13	98	13	91½
Obligacye udziałowe . . . . . na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacye cząstkowe . . . . . » 500 »		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A. . . » 300 »		—	—	—	—
» » B. . . » 200 » 5%		—	—	—	—
Dowody Komissyi Centr. Likw. za 100 »		—	—	—	—

Wartość kuponu od Listów zastawnych kop. 12½

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.— Wolno drukować.— W Warszawie dnia 24 Lutego (8 Marca) 1854 r. — Cenzor F. M. Sobieszczański.